



영양소식

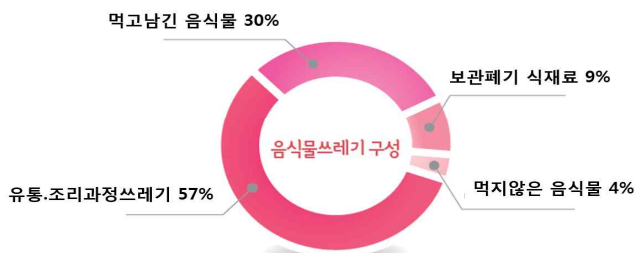
nutritive news

제 18-5월 호
발 송 일 2018.4.26.
발 송 처 군산금광초등학교
문의전화 465-7679

★ 음식물 쓰레기란?

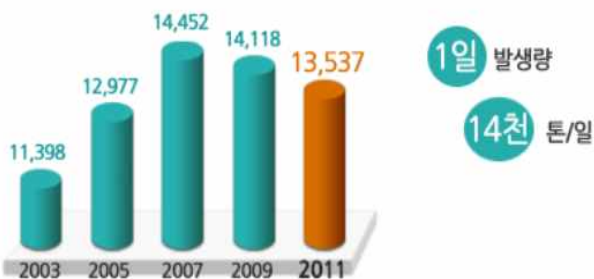
식품의 생산·유통·가공·조리과정에서 발생하는 농·수·축산물류 쓰레기와 먹고 남긴 음식찌꺼기 등을 말합니다.

음식물쓰레기는 어디에서 나오나요?



음식물쓰레기는 얼마나 나오나요?

(단위:톤/일)



음식물쓰레기는 왜 문제인가요?



- 에너지 낭비
- 온실가스 배출



- 연간 20조원 손실
- 처리비용 8천억원 발생



- 농·수·축산물 수입증가
- 낭비적인 음식문화 인식

자료 출처 : 환경부, 한국환경공단

앞으로는 이렇게...

하나, 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

둘, 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

셋, 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기 줄이기에 앞장서겠습니다.



★ 수요일은 다 먹는 날!



절기 이야기(5월)

- 입하 (양력 5월5일)
24절기 중 일곱 번째 절기로
여름이 시작되었음을
알리는 날 (쑥 버무리)



글.사진 출처 : <https://search.naver.com>



5월 학교급식 식단 안내



	5/1 Tue 찰현미밥 배추김치9. 13 쇠고기미역국 메밀순쌈장무침3 채소계란말이1.2.6. 10 쇼콜라케익1.2.5.6. 13 씨없는청포도	5/2 Wed 오므라이스1.2.5.6. 10. 12. 13 배추김치9. 13 콩나물국5, 스틱단무지 연양식반달불고기 2.5.6. 10. 13 쥬시쿨자두2.5. 11. 13	5/3 Thu 혼합잡곡밥5 배추김치9. 13 생새우아육국9. 13 북어채오이도라지무침13 등심돈까스1.2.5.6. 10. 12. 13 골드파인애플	5/4 Fri 찰보리밥 배추김치9. 13 영양닭죽13 오이부추무침13 와인소스그릴떡갈비 1.2.5.6. 10. 12. 13 참외
5/7 Mon 대채휴일	5/8 Tue 찰현미밥 배추김치9. 13 백짬뽕면1.5.6.8.9. 10. 13 참나물무침 멘초키츠1.2.5.6. 10. 12. 13 수박	5/9 Wed 채소볶음밥2.5.6. 10. 13 배추김치9. 13 콩나물국5 모듬장아찌 생선까스1.2.5.6. 13 딸기셰이크1.2.5. 13	5/10 Thu 찰흑미밥 배추김치9. 13 순대국6. 10 두부양념구이5 미나리무침 꼬마파배기1.2.5.6. 13	5/11 Fri 혼합잡곡밥5 배추김치9. 13 한우머위들깨국9. 13 매운갈비떡찜10. 13 콩나물겨자소스무침 1.2.5.6. 10. 13 오렌지
5/14 Mon 찰보리밥 대구맑은탕5 깻순나물 닭야채볶음 갓김치 바나나	5/15 Tue 완두콩밥 배추김치9. 13 쇠고기미역국 콩나물무침5 돈육탕수육1.2.5.6. 10. 11. 12. 13 키위	5/16 Wed 카레라이스2.5.6. 10. 13 배추김치9. 13 꼬치어묵1.5.6. 13 미나리나물5.6. 13 삼치포강정2.5.6. 12 메이플마카롱1.2.5. 6. 12. 13	5/17 Thu 혼합잡곡밥5 배추김치9. 13 돈육김치찌개5.9. 10. 13 닭봉어묵조림1.5.6. 12. 13 머위대새우들깨탕9. 13 밀감푸딩1.2.5. 13	5/18 Fri 찰현미밥 배추김치9. 13 알매운탕5 참나물무침 수제소시지채소볶음 2.5.6. 10. 13 골드키위
5/21 Mon 재량휴업일	5/22 Tue 부처님 오신날 	5/23 Wed 곤드레비빔밥5. 10. 13 배추김치9. 13 콩나물국5 참나물무침 박대구이6. 13 찰토마토12 허니버터아몬드1.2.5.6. 13	5/24 Thu 찰보리밥 닭고기미역국 애호박나물 돈육탕수육1.2.5.6. 10. 11. 12. 13 각두기9. 13 초코칩쿠키1.2.5.6. 13	5/25 Fri 완두콩밥 육개장1. 13 채소계란찜1 순대새송이강정1.5. 6. 10. 12. 13 열무김치9. 13 수박
5/28 Mon 혼합잡곡밥5 배추김치9. 13 해물순두부5.6.8.9. 13 돼지갈비떡찜10 취나물무침 삼각잡채말이1.5.6. 10	5/29 Tue 찰현미밥 돈육김치찌개5.9. 10. 13 고추잡채5.6. 10. 12. 13 채소계란말이1.2.6. 10 깍두기9. 13 삼색꽃빵5.6 애플푸딩1.2.5. 13	5/30 Wed 찰보리밥 배추김치9. 13 시금치표고된장죽 돼지고기편육10 오이부추무침13 생크림오믈렛1.2.5.6. 13 골드파인애플	5/31 Thu 찰흑미밥 배추김치9. 13 소고기무국5 졸면야채무침5.6 베이컨감자채볶음10 아이스망고바1.2.5. 13	

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://ksgeumgwang.es.kr/>→알림방→식생활관

◇ 알레르기 정보 - ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기
 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어
 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함)

◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다.